

Bière du Žur

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **18**
- SRM **15.5**
- Styl **Specialty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **69 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

Kroki

- Temp **48 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.3 L** wody do zacierania do **52.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **48C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - żytni	3 kg (49.2%)	75 %	70
Ziarno	Weyermann - jęczmienny wędzony bukiem	2 kg (32.8%)	75 %	5
Ziarno	Weyermann - pszeniczny wędzony bukiem	1 kg (16.4%)	75 %	5
Ziarno	Weyermann - zakwaszający	0.1 kg (1.6%)	75 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Vanguard	30 g	50 min	5.3 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	5 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	łuska ryżowa	200 g	Zacieranie	0 min
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min
Inne	pożywka dla drożdży	10 g	Gotowanie	15 min
Klarowanie	Biersol	7 g	Gotowanie	0 min

Notatki

- Zakwaszanie:
 1. Zagotuj brzeczke przez 15 minut (bez chmielu i innych dodatków).
 2. Schłodź brzeczke do 38°C.
 3. Otwórz 20 kapsulek Swanson L. Plantarum (na 20 litrową warke) i wsyp do garnka ich zawartość (wybieramy szczep L. plantarum ze względu na dobre rezultaty i jego zdolność do pracy w stosunkowo niskich temperaturach).
 4. Przykryj garnek pokrywką, owiń miejsce łączenia folią spożywczą. Zaizoluj garnek kocami, śpiworami i wszystkim co masz pod ręką.
 5. Zostaw wszystko na 48 godzin.

13 lut 2018, 21:42